

ESPAÑOL

Manual del operador

CIRCULADOR TÉRMICO



40868



40861

Art.	Descripción	Voltaje	Vatios	Amperios	Enchufe
40868	Circulador de inmersión al vacío (cabeza solamente)	120V	1100	11 amperios	5-15P
40861	Circulador de inmersión al vacío, cabeza, cubeta y tapa	120V	1100	11 amperios	5-15P

Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Núm. art. 2350162-1 es Mod. 12/12

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.



ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.



PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede* provocar lesiones personales o daños materiales *leves* si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!
Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimento con los códigos y ordenanzas locales.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Desenchufe el equipo y apáguelo antes de limpiarlo o moverlo.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

Función y propósito

Los circuladores térmicos de Vollrath han sido diseñados con el objeto de brindar un control preciso de la temperatura del agua para su circulación en circuito cerrado. Esta unidad está diseñada para usarse en interiores, en establecimientos comerciales de servicio de comidas. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Desembalado del equipo y configuración inicial

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque el equipo en una superficie plana y estable.
4. Enchúfelo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

Nota:
Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

Características y controles

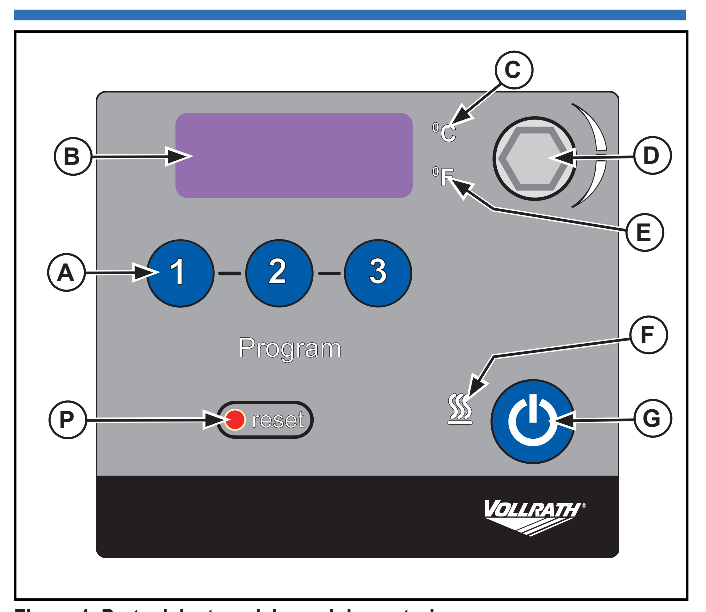


Figura 1. Parte delantera del panel de control.

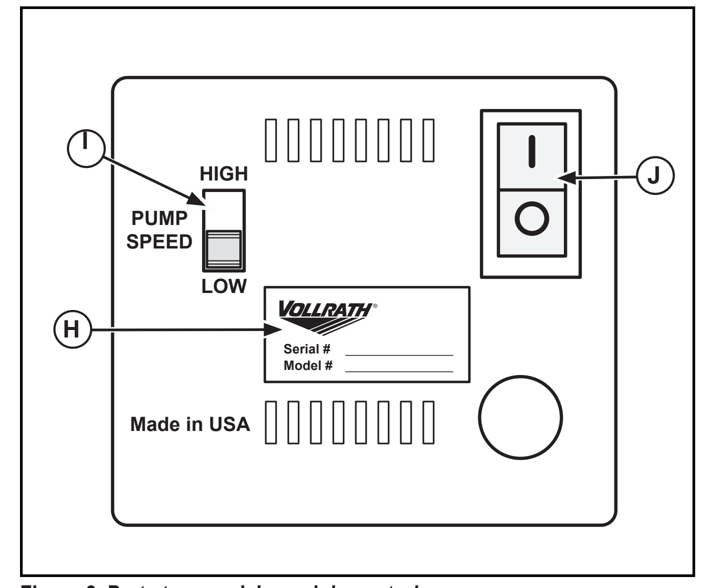


Figura 2. Parte trasera del panel de control.



Fig. 3. Tapa, drenaje y palanca del drenaje (aparece en posición abierta).

Ⓐ **TEMPERATURA PREFIJADA**. Al pulsarse fija la unidad en las temperaturas prefijadas.

Ⓑ **VISOR**. Muestra la temperatura que se fijó o la del receptáculo.

Ⓒ **LUZ DE TEMPERATURA EN C°**. Cuando se ilumina el visor muestra la temperatura en C°.

Ⓓ **PERILLA DE SELECCIÓN/AJUSTE**. Gírela para ajustar temperatura

Ⓔ **LUZ DE TEMPERATURA EN F°**. Cuando se ilumina el visor muestra la temperatura en F°.

Ⓕ **LUZ INDICADORA DE CALENTAMIENTO**. Se ilumina cuando la unidad está calentando.

Ⓖ **BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO DEL CONTROLADOR**. ENCIENDE O APAGA el controlador.

Ⓗ **ETIQUETA DE DATOS**. Muestra la información de la unidad como el modelo y el número de serie.

Ⓘ **INTERRUPTOR DE VELOCIDAD DE LA BOMBA**. Cambia la velocidad de la bomba entre baja y alta.

Ⓙ **INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO**. ENCIENDE o APAGA la unidad.

Ⓚ **TAPA**. Cubre el receptáculo.

Ⓛ **CONTROLADOR**. Se usa para programar el circulador térmico.

Ⓜ **PALANCA DE LA VÁLVULA DE DRENAJE**. Controla el flujo de agua que sale de la válvula de drenaje.

Ⓝ **VÁLVULA DE DRENAJE**. Se usa para vaciar el agua del o los receptáculos.

Ⓟ **BOTÓN DE REINICIO**. Se usa para reiniciar la unidad si el nivel del agua desciende por debajo del elemento.

Operación



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del compartimiento eléctrico, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

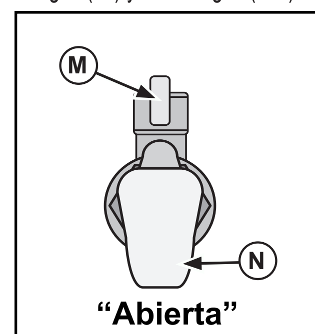
Antes de usar este equipo, límpielo tal como se describe en la sección **LIMPIEZA** de este documento.

NOTA:
Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias.

Caliente agua solamente. No use esta unidad para calentar aceite, grasa u otro tipo de líquidos. Los demás líquidos pueden tornarse inestables y peligrosos.

Los alimentos empacados al vacío crean un entorno bajo en oxígeno. Con la manipulación o preparación inadecuada, pueden crecer bacterias. Recomendamos poner en práctica el programa HCAPP (análisis de riesgos y control de puntos críticos). Consulte los detalles a la Administración de Drogas y Alimentos de EE. UU. (FDA)

1. Para las unidades con cubeta verifique que la palanca (M) de la válvula de drenaje esté en posición cerrada. Consulte la Figura 4. O bien, afiance el circulador a un recipiente que tenga un volumen entre 5.3 ct. gal. (5L) y 31.7 ct. gal. (30L).



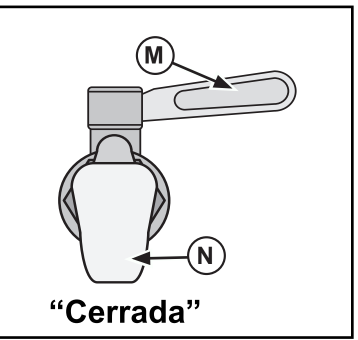


Figura 4. Posiciones del drenaje y su palanca.

2. Llene la cubeta o el recipiente con agua fresca de modo que quede a aproximadamente 2” (50 mm) de la parte superior. Es posible que deba ajustar el nivel del agua tras introducir el producto.
3. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
4. Coloque el interruptor de suministro (J) en la posición de encendido “ON”. Consulte la Figura 2.
5. Fije el interruptor de velocidad (I) de la bomba en el ajuste deseado.
6. Pulse el botón (G) de encen./apaga. del controlador. Consulte la Fig. 1.

Para cambiar el visor a °F:

1. Coloque el interruptor de suministro (J) en la posición de apagado “OFF”. Consulte la Figura 2.
2. Mantenga pulsada la temperatura prefijada “2” (A) mientras coloca el interruptor de suministro (J) en la posición de encendido “ON”. Consulte las Figuras 1 y 2.

Para cambiar el visor a °C:

1. Coloque el interruptor de suministro (J) en la posición de apagado “OFF”. Consulte la Figura 2.

ESPAÑOL

2. Mantenga pulsada la temperatura prefijada “3” (A) mientras coloca el interruptor suministro (J) en la posición de encendido “ON” (Figs. 1 y 2.)

Fije la temperatura predeterminada:

1. Para fijar la temperatura pulse y suelte la perilla de selección/ajuste (D). Destellará el punto decimal en el visor (B).
2. Gire la perilla de selección/ajuste (D) para llegar a la temperatura deseada que se muestra. Al girar la perilla en sentido horario o antihorario, aumenta o disminuye el ajuste respectivamente. Tras llegar al ajuste deseado pulse la perilla de selección/ajuste (D) por segunda vez. Nota: la unidad aceptará automáticamente el valor predeterminado que aparece en el visor durante aproximadamente 10 segundos de inactividad, incluso si la perilla no se pulsó.
3. Deje que agua se precaliente completamente antes de agregar producto.

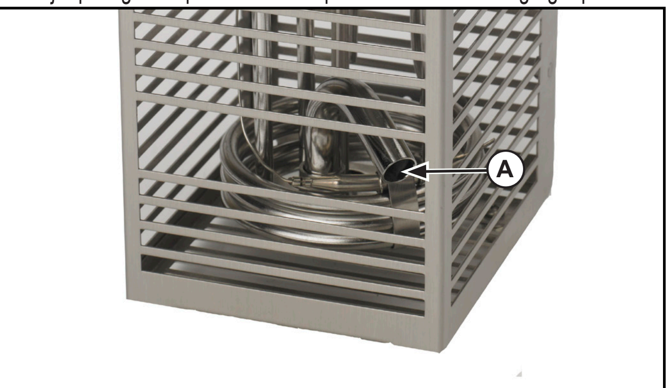


Figura 5. Toma de la bomba de agua.

4. Supervise el nivel del agua cuando agregue, retire y caliente el producto. Dicho nivel debe estar entre 25 mm - 50 mm de la parte superior de la cubeta o recipiente. Durante la operación nunca deje que el nivel del agua descienda por debajo de la toma de la bomba (A). Consulte Fig. 5.

Temperatura prefijada definida por el usuario:

1. Para ajustar las temperaturas prefijadas definidas por el usuario: Con la unidad encendida pulse el botón (A) de la temperatura prefijada deseada, 1, 2 o 3. En el visor (B) comenzará a parpadear un número decimal y aparecerá el ajuste anterior. Consulte la Figura 1.
2. Gire la perilla de selección/ajuste (D) hasta llegar a la temperatura deseada que se muestra. Tras llegar al ajuste deseado pulse la perilla de selección/ajuste (D) por segunda vez. Pulse el botón (A) de la temperatura prefijada deseada para guardar la temperatura correspondiente a dicho botón.
3. Deje que el agua se precaliente antes de agregar el producto.
4. Supervise el nivel del agua cuando agregue, retire y caliente el producto. Dicho nivel debe estar entre 1” y 2” (25 mm - 50 mm) de la parte superior de la cubeta o recipiente.

Función de bloqueo del control:

Esta función permite al usuario bloquear todos los controles en el controlador. Mientras la función esté activada, la unidad permanecerá funcionando en los ajustes actuales.

1. Mantenga pulsada la perilla de selección/ajuste (D) hasta que el visor (B) muestre “**LLo**” (unos 10 segundos) luego suéltela. Consulte la Figura 1. Durante el bloqueo, el punto decimal del valor predeterminado no destella.
2. Mantenga pulsada la perilla de selección/ajuste (D) hasta que el visor (B) muestre “**LLo**” (unos 10 segundos) luego suéltela para desbloquear los controles. Al estar desbloqueados, el visor (B) muestra “**CAn**”.

Botón de reinicio:

Si el nivel del agua desciende por debajo del calentador, el termostato de seguridad se activará y desconectará el suministro proveniente del calentador y la bomba. El visor (B) mostrará “**FLt 3**”. Deje que se enfríe y pulse el botón de reinicio (P). Consulte la Figura 1.

Cuando termine de usar la unidad:

1. Pulse el botón (G) de encendido/apagado del control y coloque el interruptor de suministro (J) en la posición de apagado “OFF”. Consulte las Figuras 1 y 2.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Coloque un recipiente adecuado directamente debajo de la válvula de drenaje (N). Consulte las Figuras 3 y 4. Gire la palanca (M) de la válvula de drenaje hasta la posición abierta supervisando el flujo de líquido que va a ingresar al recipiente. Tenga cuidado de evitar derrames que puedan crear una condición resbalosa. Gire la palanca (M) de la válvula de drenaje hasta la posición cerrada antes de que el recipiente se llene. Deseche el agua drenada. Es posible que deba repetir este procedimiento.

Limpieza

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

NOTA:
No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido. No use una manguera para limpiar este equipo.

1. Agregue dos tapas de vinagre blanco en la cubeta o recipiente y haga funcionar la unidad durante 20 minutos a 75°F (23°C). Si es preciso realizar una limpieza más profunda mezcle una solución que contenga 1/2 porción de vinagre blanco y 1/2 porción de agua, luego llene y haga funcionar la unidad durante 20 minutos a 75°F (23°C)
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de vaciar el líquido.
3. Vacíe el líquido y enjuague totalmente el equipo.
4. Seque completamente el equipo.

Solución de problemas

Problema	Podría deberse a	Solución
Unidad sin suministro.	La unidad no está enchufada o encendida.	Enchúfela o coloque el interruptor de suministro en la posición de encendido
No se puede fijar ni cambiar la temperatura y el visor muestra “LLo”.	Se activó la función de bloqueo local.	Consulte el manual del operador para desactivar la función de bloqueo del control.
La unidad no calienta, la bomba no hace circular el agua y el visor muestra “FLt 3”	Bajo nivel de agua	Deje que la unidad se enfríe y llene la cubeta o el recipiente con agua fresca de modo que quede a aproximadamente 2” (50 mm) de la parte superior.

Servicio y reparación

Esta unidad no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de asistencia técnica de VOLLRATH • 1-800-628-0832 2 ó www.vollrathco.com

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Compresores de vitrinas para comida refrigerada (RDE) – período de garantía de 3 años.
3. Repuestos – período de garantía de 90 días.
4. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
5. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
6. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
7. Cocinas de inducción Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro y Profesional – período de garantía de 2 años
8. Cocinas de inducción Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita y Comercial - período de garantía de 1 año.
9. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
10. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
11. Batidoras – período de garantía de 2 años.
12. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantíade 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies de freír) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.
16. La garantía para todos los productos TRAEX® es de un año (salvo para T-REX™).
17. El producto T-REX™ de TRAEX® tiene garantía vitalicia.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas de servicio pesado con asa ergonómica certificadas por NSF
- Cucharas para servir de servicio pesado certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con asa ergonómica
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con asa de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni las asas de silicona.

lArtículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESPAÑOL

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, como la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará sin costo alguno el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg o que se encuentre fuera de un radio de 80 km de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath. (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado/provincia y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su garantía en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie ____ - ________ - ____

Tipo de operacion

❏ Restaurante de servicio limitado	❏ Restaurante de servicio completo	❏ Bares y tabernas	❏ Supermercado
❏ Minimercado	❏ Recreación	❏ Hotel/hospedaje	❏ Líneas aéreas
❏ Empresa/industria	❏ Escuela primaria/secundaria	❏ Institutos/universidades	❏ Hospitales
❏ Cuidado de largo plazo	❏ Residencia de adultos mayores	❏ Fuerzas armadas	❏ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❏ Aspecto	❏ Restaurante de servicio completo	❏ Disponibilidad	❏ Recomen. del vendedor
❏ Facilidad de operación	❏ Versatilidad de uso	❏ Precio	❏ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❏ Sí ❏ No



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560